

# Feuilletés au chorizo

---> Préparation : 10 minutes / Cuisson : 15 minutes

---> Points ww : 61 pp pour la totalité !

---> La Chouquette (2 ans) aime ça.

## Ingrédients pour une vingtaine de feuilletés :

- une pâte feuilletée (36 pp ! et oui...)
- 120 g de chorizo fort (15 pp)
- 1 œuf (2 pp)
- 80 g de gruyère râpé (8 pp)



1 - Etale ta pâte feuilletée

2 - Mixe le chorizo avec le gruyère et l'œuf. Répartis cette préparation sur la pâte. Roule la pâte sur elle-même et réserve au réfrigérateur pendant 30 Minutes.

3 - Préchauffe ton four à 180°C.

4 - Coupe des rondelles d'environ 1 cm, dépose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mets au four pour environ 15 minutes. Surveille la cuisson.

5 - Sers tiède.

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.*

*Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !*

*Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*